



Wortelsoep

Ingrediënten

- 1 kg wortels
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 1 sinaasappel
- 3 groentebouillonblokjes
- 1500 ml water
- 200 ml melk
- 2 el hittebestendige olie
- Peper

Bereidingswijze

1. Pel de ui en de knoflook.
2. Schil de wortels.
3. Snijd de ui, knoflook en wortels in grove stukken.
4. Doe de olie in een kookpot en zet het vuur aan.
5. Stoof de ui al roerend aan.
6. Voeg daarna de knoflook en de wortels toe en roer om.
7. Voeg de bouillonblokjes en het water toe en sluit de kookpot met het deksel.
8. Laat de groenten koken tot alles gaar is.
9. Pers in tussentijd de sinaasappel.
10. Mix de soep met een staafmixer.
11. Voeg het sinaasappelsap toe.
12. Kruid naar wens met peper.
13. Voeg ten slotte de melk toe. Laat de soep niet meer koken.

